

# カット野菜ってなあに？

## 食べやすい大きさに切った野菜だよ！

カット野菜は、いろいろな種類の野菜を前もって洗って食べやすく切り、パックづめされたものです。サラダとしてすぐ食べたり、かんたんに調理できる便利な食品です。食生活に不足しがちな野菜を、新鮮な状態でおいしく食べることができます。



株式会社旭物産

## はたらく人に聞いてみた！



洗浄やカットの工程を担当しています。みんなが安心してサラダを食べられるよう、しっかりとチェックします。「いつも助かっています」「おいしいサラダをありがとう」という声を聞くと、この仕事を選んでよかった、もっとがんばろうと思います。



製造 野菜加工課

中山 美香さん

カットされた野菜を袋につめていきます。自分が作った商品が店にならび、お客様が買ってくれるのを見ると、がんばって良かったと思います。野菜のくちょうにあわせて機械を調整し、野菜がおいしく見えるように包装しています。



製造 パッケージ課

松田 大樹さん

## 「健康」と「おいしさ」をみんなの食卓へ

旭物産の工場では、もやし、サラダ、カット野菜、おさみに添える細切り大根、お料理用の野菜セットを製造しています。これらの製品は日本でもトップクラスの生産量をほこります。家族の食事、一人ぐらしの少量調理、ご年配の方にもかんたんに調理できるよう工夫されており、みなさんの毎日の食事と健康を安心かつ便利にささえています。



必要なだけ買うことができ、手軽で便利♪

洗わずそのまま食べられるのがうれしいね！



野菜炒め用の商品は社内開発で作られたり、飲食店とコラボして作られたりします。「誰でもかんたんに気軽においしい野菜を食べてほしい」という願いが込められています。



これなら私でもかんたんに作れちゃうかも！



サラダ用として袋に入ったカット野菜はそのままお皿に盛りつけて食べられます。工場では袋につめる時、仕上げの作業は手袋をして人の手で野菜がきれいに見えるようにします。

## カット野菜ができるまで

### 1.仕入れ



国産の野菜をけいやくしている生産者から仕入れます。季節に合った産地と取り引きをしています。

### 2.洗浄



野菜をくりかえし洗います。不要なものが入らないよう、注意して作業します。

### 3.カット



食べられない部分やいたんでいる部分を取り除きます。その後、食べやすい大きさにカットします。

### 4.計量・包装



野菜の重さを量り、1つひとついいいに袋へつめていきます。最後に袋をとじて商品の完成です。

### 5.検品



商品の最終チェックを行います。パッケージにしわがないか、細かいところまでチェックします。

### 6.出荷



工場に併設した配送センターから、スーパーマーケットやコンビニエンスストアへ届けられます。

ここにも注目！！



工場で使った水は、魚が住めるようにきれいにして自然に戻します。



工場近くの道路と川を毎年清掃し、美化運動を続けています。



もっとちょうさする！